



55 мин.

Ако помолите месаря да Ви даде телешки ребра, той определено ще се усмихне – „най-накрая ценител“, и ще Ви подари някоя тръбна кост за бульон.

Време е за класиката.

НУЖНИТЕ ПРОДУКТИ (за 4 порции)

1 и ½ кг телешки ребра
Продукти за бульона – цяла глава лук, чесън, обелки от моркови и целина, зърна черен пипер
300 г лук, чесън, моркови, Целина глава
300 г гъби
100 г кашкавал
50 г масло
Сол и черен пипер

Телешки ребра с гъби на фурна

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

Сложете ребрата в тенджерата под налягане. Добавете вода, 1-2 глави лук, необелени цели зърна черен пипер, чесън и обелки от моркови и целина.

Варете около 40 минути, докато месото се сvari.

След това обезкостете ребрата и сложете месото в тавичка.

Нарежете на тънко зеленчуците – моркови, лук и целина и ги задушете в тиган с малко олио и бульон от месото.

Нарежете гъбите на филийки и ги добавете в тигана.

Овкусете със сол и черен пипер.

Разбъркайте и оставете зеленчуците на котлона да омекнат.

След това ги изсипете върху месото в тавичката.

Поръсете с настърган кашкавал и запечете във фурната за 15 минути, докато хване отгоре златиста коричка.

